CAFETERÍA·CAFETERIA

CAFÉS·COFFEE

ESPRESSO ·CORTADO 1,40€ CON LECHE/LATTE · AMERICANO 1,60€

CAPUCCINO · CARAJILLO · BOMBÓN 2€ FRAPPÉ 2.10€ FRAPPUCCINO 2.60€

YOGA CHAI LATTE 1,70€ CURCUMA LATTE 2€ DIRTY CHAI 2€ MOCHACCINO 2,20€ ICED MATCHA LATTE 3€

DESCAFEINADO DECAFEINATED · "LECHE" DE AVENA OAT "MILK" · CON HIELO WITH ICE +0.10€

TÉS E INFUSIONES·TEA & HERBAL TEA

ENGLISH BREAKFAST *NEGRO* 2.50€ *BLACK*

EARL GREY SUPERIOR *NEGRO, CON ACEITE DE BERGAMOTA* 3€ *BLACK WITH BERGAMOT OIL*

GUNPOWDER ESPECIAL *VERDE* 2.50€ *GREEN*

PU-ERH ORIGINAL *ROJO* 2.50€ *RED*

MANZANILLA DE MAÓ ECO 3€ *CAMOMILLE*

ROOIBOS ORGÁNICO 2,50€ *ORGANIC ROOIBOS*

ROOIBOS CON ALMENDRA AMARGA 2.50€ *ROOIBOS WITH BITTER ALMOND*

POLEO MENTA 2.50€ *MINT TEA*

VERDE MAR *ROSA MOSQUETA, LEMONGRASS, HIERBALUISA, REGALIZ, LIMÓN, HIERBABUENA* 3€

ROSEHIP, LEMON VERBENA, LEMONGRASS, LIQUORIZE, LEMON PEEL, SPEARMINT

CHAI *CANELA, CLAVO, CARDAMOMO Y JENGIBRE* 3€ *CINNAMON, GINGER, CLOVE AND CARDAMOM*

FRUTOS ROJOS *MORAS, ARÁNDANOS, GROSELLAS, FRESONES Y ENDRINAS* 2.50€

RASPBERRIES, BLUEBERRIES, CURRANTS AND BLACKBERRIES

VITAMINA C *NARANJA, CÁSCARA DE LIMON,KIVI,ZANAHORIA, PIÑA, MANGO, HIERBA LUISA, HIBISCUS* 2.50€

ORANGE, LEMON PEEL, KIVI, CARROT, PINEAPPLE, MANGO, LIQUORIZE, HIBISCUS

FRUTA LÍQUIDA·LIQUID FRUIT

SMOOTHIE: *NARANJA ORANGE* · MILKSHAKE: *LECHE MILK* · INDIAN LASSI: *YOGUR IOGOURT* 4.70€

+ 2 FRUTAS: FRESAS, MANGO, PLÁTANO, PIÑA, PAPAYA O FRUTOS DEL BOSQUE

+ 2 FRUIT TO CHOSE: STRAWBERRIES, MANGO, BANANA, PINEAPPLE, PAPAYA OR FRUITS OF THE FOREST

DESAYUNOS-BREAKFAST

LA MADALENA-MUFFIN

GLUTEN FREE. CON CHOCOLATE, PLÁTANO Y NUECES **2€** GLUTEN FREE. CHOCOLATE, BANANA AND WALNUTS

LA GRANOLA-GRANOLA

MUESLI, YOGUR GRIEGO, FRUTOS SECOS, FRUTA FRESCA **5€** MUESLI, IOGURT, NUTS, FRESH FRUIT

EL SMOOTHIE BALL-SMOOTHIE BALL

PURÉ DE FRUTAS, FRUTA FRESCA, TOPPING (CONSULTANOS) **66€** FRUIT PUREE, FRESH FRUIT, TOPPING (ASK US)

LAS TOSTADAS EN PAN DE MOLDE-LOAF TOASTS

MANTEQUILLA Y MEREMELADAS ARTESANAS **3€** BUTTER AND MARMALADE

MANTEQUILLA DE CACAHUETE Y MERMELADA DE ARÁNDANOS **3€** PEANUT BUTTER, BLUEBERRY MARMALADE

MANTEQUILLA DE CACAHUETE, PLÁTANO Y CHÍA **3€** PEANUT BUTTER, BANANA AND CHIA SEEDS

HUMMUS Y TOMATE **3€** HUMMUS & TOMATO

GUACAMOLE **4€** GUACAMOLE

LAS TOSTADAS EN PAN BLANCO-PLAIN BREAD TOASTS

PÀ AMB TOMÀQUET **3€** TOMATO BREAD

PÀ AMB TOMÀQUET Y QUESO MAÓ**3€** TOMATO BREAD AND MENORCAN CHEESE

PÀ AMB TOMÀQUET Y JAMÓN DE CEBO **3€** TOMATO BREAD AND CURED HAM

LOS BOCATAS EN PANECILLO DE SEMILLAS-SEEDED BREAD ROLL

PÀ AMB TOMÀQUET CON QUESO SEMI MAÓ-MENORCA **4.20€** TOMATO BREAD WITH MENORCAN CHEESE

PÀ AMB TOMÀQUET CON ATÚN **4.20€** NTOMATO BREAD WITH TUNA

PÀ AMB TOMÀQUET CON JAMÓN DE CEBO **4.20€** TOMATO BREAD WITH CURED HAM

SOBRASADA ARTESANA CALIENTE **4.20€** GRILLED MENORCAN CRAFT SOBRASADA

SOBRASADA ARTESANA CON QUESO CALIENTE **4.70€** GRILLED CRAFT SOBRASADA AND CHEESE

QUESO SEMI MAÓ CON JAMÓN DE CEBO **4.70€** MENORCAN CHEESE AND CURED HAM

JAMÓN DE CEBO Y CALA BLANC CALIENTE **6€** CURED HAM AND MELTED ALA BLANC CHEESE

CAMOT CALA BLAU Y MERMELADA DE CEBOLLA **6€** BLACK PUDDING, BLUE CHEESE AND ONION MARMALADE

SALMÓN AHUMADO Y CALA BLANC **6€** SMOKED SAUMON & CRAFT MENORCAN CHEESE

BOQUERONES ATÚN Y TOMATE **6€** ANCHIOVIES IN VINEGAR, TUNA AND TOMATO

LOS SANDWICH-SEEDED LOAF SANDWICH

JAMÓN YORK Y QUESO **4€** HAM AND CHEESE

TOMATE QUESO Y ORÉGANO **4€** TOMATO, CHEESE & ORÉGANO

CONSÚLTANOS ANTE CUALQUIER DUDA RESPECTO ALERGIAS ALIMENTARIAS-ASK THE STAFF ABOUT FOOD ALLERGEN

PACKS DE VERMUTEO · SNACK COMBOS

#CHÈSPIR 10€ NO BRAVAS+HUMMUS DE KALAMATAS NO BRAVAS+KALAMATA HUMMUS

#FORMENTERA 4.50€ ACEITUNAS ROTAS+PAN +ALL-I-OLI CRACKED OLIVES+GARLIC MAYONNAISE+ BREAD#

#VIC 5.50€ PATATAS+ACEITUNAS+MINI FUETS CRISPS+OLIVES+SMALL CURED SAUSAGES

#PIM-PAM 3€ PATATAS+ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA CRISPS+OLIVES STUFFED WITH ANCHOVY

#VILASSAR 14€ PATATAS+ACEITUNAS+BERBERECHOS CRISPS+OLIVES+COCKLES

#4 FANTÁSTICOS 20€ PATATAS+ACEITUNAS+BERBERECHOS+BOQUERONES CRISPS+OLIVES+COCKLES+ANCHOVIES IN VINEGAR

APERITIVOS, CONSERVAS Y CURADOS · SNACKS, TINED AND CURED

ACEITUNAS OLIVES:

RELLENAS 2€ STUFFED WITH ANCHOVY ROTAS 3€ CRACKED DE KALAMATA 3€ KALAMATA'S

PATATAS **CHIPS** "MARINAS -CON SAL DE FORMENTERA-" 1.50€ CRISPS

NUESTRAS **ALMENDRAS** TOSTADAS 2€ HOME MADE TOASTED **ALMONDS**

MEJILLONES 8/12 DE LAS RÍAS EN ESCABECHE "ESPINALER" 11€ TINNED **MUSSELS** IN PICKLED SAUCE

BERBERECHOS 30/35 DE LAS RÍAS GALLEGAS "LA BRÚJULA" 12€ TINNED **COCKLES** IN BRINE

NAVAJAS DE LAS RÍAS 5/8 AL NATURAL "LA BRÚJULA" 15€ TINNED **RAZOR SHELLS** IN BRINE

ZAMBURIÑAS DE LAS RÍAS EN SALSA GALLEGA "ESPINALER" 7.50€ TINNED **BABY SCALLOPS** IN SAUCE

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 00 "EL XILLU" 8UD 15€ / 4UD 7.50€ "00" **CURED ANCHOVIES**

FILETE DE **SARDINA AHUMADA** "CASA SANTOÑA" 3€ **SMOKED SARDINE** FILLET

BOQUERONES EN VINAGRE "ORTIZ" 8€ MARINATED **WHITE ANCHIOVIES**

MOJAMA EXTRA DE ATÚN EN ACEITE DE OLIVA "CASA SANTOÑA" 8,5€ **DRIED SALTED TUNA**

SARDINAS ASADAS "LA BRÚJULA" EN SALSA 7€ **ROASTED SARDINES** IN SAUCE

TRUCHA AHUMADA "CASA SANTOÑA" 10€ **SMOKED TROUT**

MINI **FUETS** "LA SELVA" 3€ SMALL **CURED SAUSAGES**

PALETILLA IBÉRICA DE BELLOTA 20€ ACORN FEEDED I**BERIAN HAM**

DADOS DE **QUESO VIEJO** ARTESANO "S'ARANGI", EN ACEITE 8€ **OLD CHEESE** DICE CURED IN OLIVE OIL

CONSÚLTANOS ANTE CUALQUIER DUDA RESPECTO ALERGIAS ALIMENTARIAS · ASK THE STAFF ABOUT FOOD ALLERGEN

PARA COMPARTIR Y TAPEAR · TAPAS TO SHARE

NO-BRAVAS PATATITAS ASADAS HASSELBACK CON ALL-I-OLI Y MOJO ROJO 5€

HASSELBACK BABY POTATOES. ALL-I-OLI *(GARLIC MAYO)* AND RED MOJO *(CANARIAN HOT & SPICY SAUCE)*

NACHOS CON QUESO MAÓ-MENORCA + CHEDDAR Y JALAPEÑOS 6€ CHEESY NACHOS WITH JALAPEÑOS

+ CHILE CON CARNE + 2€ +CHILI   + GUACAMOLE +3€ + GUACAMOLE

HUMMUS DE ACEITUNAS DE KALAMATA+PAN DE PITA 5.50€ KALAMATA OLIVES HUMMUS WITH PITA BREAD

TORTILLA CATALANA DE BOTIFARRA I JUDÍAS 4.50€ CATALAN SAUSAGE AND BEANS OMELETTE

TARTAR DE CARN-I-XULLA *(LONGANIZA MENORQUINA)* 6€ MENORCAN CURED SAUSAGE TARATAR

DEGUSTACIÓN DE QUESOS D.O.P. MAÓ-MENORCA 12€ MENORCAN CHEESE TASTING

CROQUETA DE GAMBAS Y MERLUZA 3€/UD. PRAWNS & HAKE CROQUETTE

CROQUETÓN DE BERENJENA, QUESO Y ORÉGANO 4€/UD. AUBERGINE, CHEESE AND OREGANO XXL CROQUETTE

FALAFEL CON CHUTNEY DE MANGO Y SALSA DE YOGUR 5€ FALAFEL WITH MANGO CHUTNEY AND IOGOURT SAUCE

TARTALETA DE FIGAT, SOBRASADA Y QUESO MAÓ 5€ FIG MARMALADE, SOBRASSADA AND CHEESE TARTALETTE

QUICHE DE ESPINACAS, QUESO MAÓ, CHERRYS Y NUECES 4€ SPINACH, TOMATO, CHEESE AND WALNUT QUICHE

LOMITOS DE BACALAO AHUMADO CON TOMATE Y OLIVADA 15€ SMOKED COD LOINS, TOMATO AND OLIVE SPREAD

ESCABECHE DE SETAS, NARANJA Y SALVIA 10€ ORANGE SAGE AND MUSHROOM, PICKLE

ENSALADILLA 6€ RUSSIAN SALAD

ESCALIVADA CON SU PAREJA DE ANCHOAS 7.50€ SMOKY GRILLY RED PEPPER & AUBERGINE AND 2 ANCHOVIES

PASTEL DE CABRACHO, CON GRATÉN DE ALL-I-OLI 8.50€ RED SCORPIONFISH CAKE WITH ALL-I-OLI AU GRATIN

CANELÓN ROSSINI XL POLLO DE CORRAL, FOIE-GRAS Y TRUFA, CON BECHAMEL DE TROMPETAS DE LA MUERTE 8€

XL CANELLONE ROSSINI FREE RANGE CHIKEN, FOIE-GRAS AND TRUFFLE WITH MUSHROOM BECHAMEL

ALBÓNDIGAS DE PULPO EN SALSA VERDE 6.50€ *OCTOPUS MEATBALLS WITH PARSIL SAUCE*

POLLO SATAY, *CON SALSA DE CACAHUETE Y CITRICOS* 5.50€ SATAY CHIKEN *WITH PEANUT AND CITRUS SAUCE*

FRICANDÓ DE TERNERA Y CEPS *(BOLETUS)* 5.50€ BEEF WITH BOLETUS *(MUSHROOMS)* SAUCE

PAN 1.5€ PLAIN BREAD   *PAN CON TOMATE 3€ TOMATO BREAD*   *ALL-I-OLI 1€ GARLIC MAYONNAISE*

LA REPOSTERÍA · DESSERTS

CHEESECAKE DE BROSSAT *(REQUESÓN MENORQUÍN)* Y CÍTRICOS 5€ MENORCAN RICOTTA AND CITRUS CHEESECAKE

CHILI BROWNIE, CON CACAHUETES 5€ CHILI BROWNIE WITH PEANUTS

LIME PIE, CON BASE DE ANACARDOS I COCO 6€ LIME PIE WITH CASHEW AND COCONUT CRUST

CREMA DE SANT JOSEP (CATALANA) QUEMADA, CON FRESAS 5€ CREME BRULÉE WITH STRAWBERRIES

CONSÚLTANOS ANTE CUALQUIER DUDA RESPECTO ALERGIAS ALIMENTARIAS · ASK THE STAFF ABOUT FOOD ALLERGEN

LA BODEGA·WINE CELLAR

PRECIO POR COPA/BOTELLA·PRICE BY GLASS/BOTTLE

PREGUNTA POR NUESTROS VINOS DEL MES ASK ABOUT MONTHLY WINES

LOS GENEROSOS·APERITIFS

- FINO EN RAMA ELÉCTRICO PEDRO XIMENEZ **MONTILLA-MORILES** *TORO ALBALÁ* **3 / - €**
- MANZANILLA PAPIRUSA PALOMIMO **JEREZ-XÉRÈS-CHERRY** *LUSTAU* **3.50 / - €**

LOS DE LA CASA·HOUSE WINE

- VIÑA CALERA 2020 VERDEJO **RUEDA** *MARQUÉS DE RISCAL* **2.80€ / 16€**
- LARROSA 2020 GARNACHA+TEMPRANILLO **RIOJA** *IZADI* **2.80€ / 16€**
- OÑAL CRIANZA 2018 TEMPRANILLO+GARNACHA+GRACIANO **RIOJA** *OÑAL* **2.80€ / 16€**
- HUGUET DE CAN FEIXES BRUT NATURE 2012. MACABEU+PERELLADA+PINOT NOIR **PENEDÈS** *CORPINNAT* **4,30€ / 25€**

LOS DE CASA·MENORCAN WINE

- BINIFADET 2020 CHARDONNAY **V.. T. ILLA DE MENORCA** *BINIFADET* **4,30/25€**
- TORRALBENC 2018 SAUVIGNON+PERELLADA+CHARDONNAY+VIOGNER **V. T. ILLES BALEARS** *TORRALBENC VELL* **5/29€**
- TORRALBENC 2019 MONASTRELL **V. T. ILLA DE MENORCA** *TORRALBENC VELL* **5/29€**
- SA FORANA 2018 MERLOT+CABERNET SAUVIGNON+TEMPRANILLO **V. T. ILLA DE MENORCA** *SA FORANA* **4,30/25€**
- TORRALBENC 2017 MERLOT+SYRAH **V.. T. ILLA DE MENORCA** *TORRALBENC VELL* **5/29€**
- BINIFADET BRUT CHARDONNAY **V.. T. ILLA DE MENORCA** *BINIFADET* **-/31€**

LOS DE LA PIZARRA·BLACKBOARD WINE

- BENUFET 2020 GARNACHA BLANCA **TERRA ALTA** *HERÈNCIA ALTÉS* **3,60/21€**
- TRICÓ 2016 ALBARIÑO **RÍAS BAIXAS** *COMPAÑÍA DE VINOS TRICÓ* **4,30/25€**
- TALEIA 2018 SAUVIGNON BLANC+SÉMILLON **COSTERS DE SEGRE** *CASTELL D'ENCÚS* **5/29€**
- PASIÓN DE 2019 BOBAL **UTIEL-REQUENA** *BODEGA SIERRA NORTE* **3,60/21€**
- TANUKI BOB 2018 MANTONEGRO **V. T. ILLA DE MALLORCA** *4 KILOS VINÍCOLA* **4,30/25€**
- I UNACEPA 2016 TINTA DEL PAÍS (TEMPRANILLO) **RIBERA DE DUERO** *VALDUERO* **5/29€**
- *SIURALTA ORANGE 2020* *MALVASIA+CARIÑENA Y GARNACHA BLANCA* **MONTSANT** *VINS NUS* **-/26€**
- SIURALTA GRIS GARNACHA GRIS **MONTSANT** *VINS NUS* **-/32€**
- LLOPART ROSÉ BRUT NATURE MICROCOSMOS PINOT NOIR+MONASTRELL **PENEDÈS** *CORPINNAT* **-/35€**

LOS DULCES·SWEET WINE

- CASTAÑO DULCE 2016 MONASTRELL **YECLA** *FAMILIA CASTAÑO* **3€/-€**
- FINCA ANTIGUA 2018 MOSCATEL **LA MANCHA** *ARRÁEZ* **4€/-€**
- DON PX GRAN RESERVA 19 PEDRO XIMENEZ **MONTILLA-MORILES** *TORO ALBALÁ* **8€/-€**

COCTELERÍA Y COPAS-COCKTAILS AND DRINKS

ALGUNOS CLÁSICOS-CLASSICS

ADONIS 5.50€ FINO+VERMOUTH ROJO+ANGOSTURA FINO SHERRY+ RED VORMOUTH+ANGOSTURA BITTERS
AMERICANO 5.50€ VERMUT ROJO+CAMPARI+SODA RED VERMOUTH+CAMPARI+SODA
APEROL SPRITZ 6€ APEROL+CAVA+SODA APEROL+CAVA+SODA
BELLINI 5€ CAVA+PURÉ DE MELOCOTÓN CAVA+PEACH PUREE
BLACK RUSSIAN 6.50€ VODKA+LICOR DE CAFÉ VODKA+COFFEE LIQUOR
BLOODY MARY 7€ VODKA+ZUMO DE TOMATE+PERRINS+ZUMO DE LIMÓN+SAL VEGETAL+PIMIENTA BLANCA+TABASCO
VODKA+TOMATO JUICE+WORCESTERSHIRE SAUCE+LEMON JUICE+VEG SALT+WHITE PEPPER+TABASCO
BRANDY ALEXANDER 6.50€ BRANDY+LICOR DE CACAO+NATA BRANDY+COCOA LIQUOR+CREAM
CAIPIRINHA 6.50€ CACHAÇA+AZÚCAR+LIMA EXPRIMIDA CACHAÇA+SUGAR+SQUEEZED LIME JUICE
DAIQUIRI 6.50€ RON BLANCO+AZÚCAR+ZUMO DE LIMÓN RUM+SUGAR+LEMON JUICE
DARK 'N' STORMY 8.50€ RON AÑEJO+CERVEZA DE GENGIBRE+ZUMO DE LIMA DARK RUM+GINGER BEER+LIME JUICE
DIRTY MARTINI 6.50€ VODKA, VERMUT SECO Y SALMUERA VODKA, DRY VERMOUTH AND BRINE
DRY MARTINI 6.50€ LONDON DRY GIN+VERMUT SECO LONDON DRY GIN+DRY VERMOUTH
ESPRESSO MARTINI 7€ CAFÉ+VODKA+LICOR DE CAFÉ+AZÚCAR COFFEE+VODKA+COFFEE LIQUOR+SUGAR
GIMLET 6.50€ LONDON DRY GIN+JARABE DE LIMA LONDON DRY GIN+LIME SYRUP
GIN FIZZ 6.50€ GIN+AZÚCAR+ZUMO DE LIMÓN+SODA GIN+SUGAR+LEMON JUICE+SODA
IRISH COFFEE 10€ IRISH WHISKEY+CAFÉ+AZÚCAR+NATA IRISH WHISKEY+COFFEE+SUGAR+CREAM
KAIPIROSKA 6.50€ VODKA+AZÚCAR+LIMA EXPRIMIDA VODKA+SUGAR+SQUEEZED LIME JUICE
KIR-ROYAL 4.50€ CAVA+CREMA DE CASSIS CAVA+CREME DE CASSIS
LONG ISLAND ICED TEA 7€ GIN+TRIPLE-SEC+VODKA+TEQUILA+RON+COLA GIN+TRIPLE-SEC+VODKA+TEQUILA+RUM+COLA
MAI-TAI#3 10€ RON BLANCO Y AÑEJO+AMARETTO+TRIPLE-SEC+NARANJA+PIÑA+GRANADINA
WHITE RUM+DARK RUM+AMARETTO+TRIPLE-SEC+ORANGE+PINEAPPLE+GRENADINE
MANHATTAN 7€ BOURBON+VERMUT ROJO+ANGOSTURA BOURBON+RED VERMOUTH+ANGOSTURA BITTERS
MARGARITA 6.50€ TEQUILA+TRIPLE-SEC+ZUMO DE LIMÓN TEQUILA+TRIPLE-SEC+LEMON JUICE
MIMOSA 4.50€ CAVA+ZUMO DE NARANJA NATURAL CAVA+ORANGE FRESH JUICE
MINT JULEP 7€ BOURBON+AZÚCAR+MENTA FRESCA BOURBON+SUGAR+FRESH MINT LEAVES
MOJITO CUBANO 6.50€ RON BLANCO+MENTA FRESCA+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR+SODA+HIELO ROTO
WHITE RUM+FRESH MINT LEAVES+LEMON JUICE+SUGAR+CRUSHED ICE
MOJITO AÑEJO 7.50€ RON AÑEJO+MENTA+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR INTEGRAL+SODA+HIELO ROTO
DARK RUM+FRESH MINT LEAVES+LEMON JUICE+BROWN SUGAR+SODA+CRUSHED ICE
MOJITO GRAN RESERVA 10€ RON GRAN RESERVA+MENTA+ZUMO DE NARANJA+SIROPE DE ÁGAVE+GINGER ALE+HIELO ROTO
VERY OLD RUM+FRESH MINT LEAVES+ORANGE JUICE+AGAVE SYRUP+GINGER ALE+CRUSHED ICE
NEGRONI 6.50€ GIN+VERMOUTH ROJO+CAMPARI DRY GIN+RED VERMOUTH+CAMPARI
OLD FASHIONED 8€ WHISKEY+AZÚCAR+ANGOSTURA WHISKEY+SUGAR+ANGOSTURA BITTERS
PIÑA COLADA 6.50€ RON+COCO+PIÑA RUM+COCONUT+PINEAPPLE
PISCO SOUR 7€ PISCO+ZUMO DE LIMÓN, AZÚCAR CLARA DE HUEVO PISCO, LEMON JUICE, SUGAR, EGG WHITE
ROB ROY 7€ SCOTCH WHISKY+VERMUT ROJO+ANGOSTURA SCOTCH BLENDED WHISKY+RED VERMOUTH+ANGOSTURA BITTERS
RUSTY NAIL 8.50€ SCOTCH WHISKY+DRAMBUIE SCOTCH WHISKY+DRAMBUIE
SCREWDRIVER 7€ VODKA+ZUMO DE NARANJA NATURAL VODKA+FRESH ORANGE JUICE
TEQUILA SUNRISE 6.50€ TEQUILA+ZUMO DE NARANJA+GRANADINA TEQUILA+ORANGE JUICE+GRENADINE
WHISKEY SOUR 7€ BOURBON+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR+CLARA DE HUEVO (OPCIONAL)
BOURBON+LEMON JUICE+SUGAR+(OPTIONAL) WHITE EGG
WHITE RUSSIAN 7€ VODKA+LICOR DE CAFE+NATA VODKA+COFFEE LIQUEUR+CREAM

ESPECIALES DEL CHÈSPIR · CHÈSPIR SPECIALS

AFTER NINE 6€ CREMA DE WHISKY+PEPPERMINT+CHOCOLATE WHISKY CREAM+PEPPERMINT+CHOCOLATE

APELINI 5€ CAVA+PURÉ DE MANZANA VERDE CAVA+GREEN APPLE PUREE

BROWN RUSSIAN 7€ VODKA+JARABE DE CHOCOLATE NEGRO+NATA VODKA+DARK CHOCOLATE SYRUP+CREAM

GINMOJITONIC 8€ GIN INNAT+MENTA FRESCA+AZÚCAR+ZUMO DE NARANJA+FEVER TREE+HIELO ROTO
MENORCAN INNAT PREMIUM GIN+MINT LEAVES+SUGAR+ORANGE JUICE+FEVER TREE+CRUSHED ICE

MATCHA SOUR 8€ TÉ MATCHA+BRANDY+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR+CLARA DE HUEVO
MATCHA TEA+BRANDY+LEMON JUICE+SUGAR+EGG WHITE

MOJIRINHA 10€ MENTA FRESCA+RON+CACHAÇA+LIMA+ZUMO DE LIMÓN+SODA+AZÚCAR+HIELO ROTO
FRESH MINT LEAVES+RUM+CACHAÇA+LIME+LEMON JUICE+SODA+SUGAR+CRUSHED ICE

SPIDER SPECIAL 6€ ADVOCAAT (LICOR DE HUEVO)+BRANDY+7UP ADOCAAT (EGG LIQUOR)+BRANDY+LEMONADE

PIM´S 8N € NARANJA+GRAND MARNIER+SIROPE DE CACAO+GINGER ALE ORANGE+GRAND MARNIER+COCOA SYRUP+ GINGER ALE

FRUTALES Y NATURALES · FRESH AND FRUITY 8€

A#RON +NARANJA+FRESA+MANGO RUM+ORANGE+STRAWBERRIES+MANGO

B#MALIBÚ +NARANJA+FRESA+PLÁTANO MALIBU+ORANGE+STRAWBERRIES+BANANA

C#TEQUILA +NARANJA+FRESA+PIÑA TEQUILA+ORANGE+STRAWBERRIES+PINEAPPLE

D#CACHAÇA +NARANJA+PIÑA+PAPAYA CACHAÇA+ORANGE+PINEAPPLE+PAPAYA

E#VODKA +NARANJA+FRUTOS DEL BOSQUE VODKA+ORANGE+FRUITS OF THE FOREST

MOCKTAILS SIN ALCOHOL · ALCOHOL FREE

FRESITO 5.50€ PURÉ DE FRESAS+AZÚCAR+ZUMO DE LIMÓN+SODA STRAWBERRIES PURÉE+SUGAR+LEMON JUICE+SODA

FROZEN PEACH 7.50€ PURE DE MELOCOTÓN.+ZUMO DE NARANJA Y LIMÓN+NATA+TÉ FRÍO
PEACH PUREE+ ORANGE AND LEMON JUICE.+CREAM+ ICED TEA

SHIRLEY TEMPLE 5€ GINGER ALE+NARANJA+PIÑA+GRANADINA GINGER ALE+ORANGE+PINEAPPLE+GRENADINE

VIRGIN BELLINI/APELINI 4€ PURÉ DE MELOCOTÓN/MANZANA VERDE+SODA PEACH/GREEN APPLE PURÉE+SODA

VIRGIN COLADA 6€ PIÑA+ PURÉ DE PIÑA.+LECHE DE COCO PINEAPPLE.+PINEAPPLE PUREE AND COCONUT MILK

VIRGIN MATCHA SOUR 6€ TÉ MATCHA+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR+CLARA DE HUEVO MATCHA TEA+LEMON+SUGAR+EGG WHITE

VIRGIN MARY 5€ ZUMO DE TOMATE+PERRINS+ZUMO DE LIMÓN+SAL VEGETAL+PIMIENTA+TABASCO
TOMATO JUICE+WORCESTERSHIRE SAUCE+LEMON JUICE+VEG SALT+WHITE PEPPER+TABASCO

VIRGIN MOJITO 5.50€ MENTA+AZÚCAR+ZUMO DE MANZANA+SODA MINT LEAVES+SUGAR+APPLE JUICE+SODA

GIN (MEZCLADO MIXED) (FEVER-TREE/GINGER ALE +1€)

MONKEY 47 10€ BROCKMAN´S · G´VINE FLORASION · HENDRICK´S · MARE · MARTIN MILLER´S · LONDON Nº1 9€
BOMBAY SAPPHIRE · BRECON · BULLDOG · INNAT · NORDÉS · PUERTO DE INDIAS · PLYMOUTH · SEAGRAM´S 7.50€
BARBER´S · BEEFEATER · TANQUERAY · XORIGUER 6€

VODKA (MEZCLADO MIXED) (FEVER-TREE TONIC · GINGER ALE +1€)

GREY GOOSE 9€ ABSOLUT · FINLANDIA 7.50€ SMIRNOFF · STOLICHNAYA 6€

RON (MEZCLADO MIXED) (FEVER-TREE TONIC · GINGER ALE +1€)

MATUSALEM GRAN RESERVA · PAMPERO ANIVERSARIO 9€
BARCELÓ AÑEJO · BRUGAL AÑEJO · CACIQUE AÑEJO · HAVANA 7 · SANTA TERESA AÑEJO 7.50€
BACARDÍ · HAVANA 3 6€

WHISKY (MEZCLADO MIXED +1€) (FEVER-TREE TONIC · GINGER ALE +2€)

ARDBEG 10 9€ THE GLENROTHES VINTAGE RESERVE · MACALLAN DOUBLE CASK 8€
CANADIAN CLUB · JAMESON · JACK DANIEL´S · JOHNNIE WALKER BLACK · MAKER´S MARK 7€
CUTTY SARK · FAMOUS GROUSE · FOUR ROSES · J&B · JOHNNIE WALKER RED 6€

BRANDY

CARLOS I 8€ MASCARÓ · MAGNO 5€ 103 · SOBERANO 4€

TEQUILA (CHUPITO SHOT)

DON JULIO AÑEJO 4€ JOSE CUERVO REPOSADO 2.50€ SAUZA BLANCO 2€